

Spanisches Honig- oder Feigenbrot – Pan de Higo con Almendras

"Pan de Higo con Almendras" bedeutet "Feigenbrot" auf Spanisch und ist ein köstliches traditionelles Dessert aus Spanien. Hier werden getrocknete Feigen mit Mandeln kombiniert und als Süßigkeit nach den Mahlzeiten oder als Vorspeise serviert wird. Es ist kein Brot im traditionellen Sinne, sondern eher ein Kuchen, der hauptsächlich aus getrockneten Feigen, Mandeln, Datteln und Nüssen besteht. Das Rezept variiert je nach Region und persönlichen Vorlieben. Gewürzt wird das Feigenbrot mit Zimt oder Anis und der Honig sorgt für die nötige Süße und Bindung. Das Pan de Higo ist in vielen Geschäften und Märkten in Spanien zu finden, besonders in der Weihnachtszeit, da es ein beliebtes Süßgebäck bei Festlichkeiten ist.



Zutaten für 1 Feigenbrot

500 gr getrocknete Feigen
100 g Mandel, grob gehackt
100g Walnüsse, grob gehackt
50 g Pinienkerne, grob gehackt
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlener Anis
1 TL Orangen- oder Zitronenschale, geraspelt (optional)
2 El Honig
Runde Backoblagen

Zubereitung:

- Zuerst die getrockneten Feigen grob hacken und in eine große Schüssel geben.
- Die grob gehackten Mandeln, Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Öl leicht anrösten, bis sie duften. Anschließend zu den gehackten Feigen in die Schüssel geben.
- Das Ganze mit Zimt, Anis und den Orangen- oder Zitronenschalen würzen.
- Nun den Honig über die Mischung gießen und alles gründlich vermischen, bis die Zutaten eine homogene Masse gebildet haben.
- Nun eine Schicht Oblaten auf den Boden einer rechteckigen oder quadratischen Backform (circa 20x20 cm) legen, sodass der Boden vollständig bedeckt ist.
- Anschließend die Feigen-Nuss-Mischung gleichmäßig in der Backform verteilen und festdrücken, um eine glatte Oberfläche zu erhalten.
- Die Oberseite der Masse mit einer weiteren Schicht Oblaten bedecken.
- Zum Schluss die Backform mit Folie abdecken und mindestens 24 Stunden lang an einen kühlen Ort stellen. Dadurch können sich die Aromen gut verbinden.
- Nach der Ruhezeit den Honigkuchen aus der Form nehmen und in Stücke schneiden, um ihn zu servieren.

Den spanischen Honig- oder Feigenkuchen kann man bestens als Dessert genießen oder auch als Snack zwischendurch. Er hält sich gut, wenn er in einer luftdichten Dose aufbewahrt wird, und ist eine köstliche süße Leckerei, die man das ganze Jahr über genießen kann. Das Feigenbrot ist auch eine schöne Ergänzung zu einer Käseplatte mit einem schönen Dessertwein.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!